

Pils 1.0

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **4.4**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5.5 kg (84.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	70 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	40 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	40 g	20 min	4 %

Na zimno	Saaz (Czech Republic)	100 g	3 dni	4 %
----------	-----------------------	-------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
California lager M54	Lager	Suche	10 g	---
Wyeast - California Lager	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min